

L'art du melon d'eau

Conseils et trucs pour mousser la vente de **melons d'eau coupés**



1) Gardez les présentoirs pleins

La vente de melons d'eau coupés dépend surtout d'une chose : la bonne tenue des présentoirs. Prenez soin de remplir les présentoirs avant l'arrivée des clients, à la fin de leur journée de travail.

2) Offrez-leur des choix

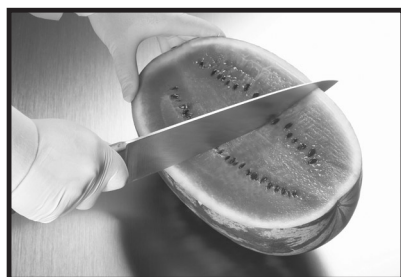
Certains clients aiment le melon d'eau en moitié, d'autres le préfèrent en quartier. D'autres encore privilégient les tranches. Prévoyez par conséquent de petits contenants pour les célibataires et un format plus grand pour les familles.

3) Vérifiez les températures

Présentez toujours les melons d'eau coupés à une température de 3° à 4°C (37° à 39°F), dans des armoires réfrigérées. Des températures plus élevées diminueraient la durée de conservation. Des températures inférieures peuvent nuire à la réfrigération.

Comment couper des melons d'eau à pépins en quartier et en moitié

(PROCÉDURE À SUIVRE POUR LES MELONS D'EAU OBLONGS)



1. Coupez dans le sens de la longueur en moitié. Pour couper en quartier, coupez en deux dans le sens de la largeur.



2. Couvrez d'une enveloppe de plastique et étiquetez pour la vente.

Comment couper des melons d'eau sans pépins en quartier et en moitié

(PROCÉDURE À SUIVRE POUR LES MELONS D'EAU ROUNDS)



1. Coupez dans le sens de la longueur en moitié. Pour couper en quartier, coupez de nouveau en deux, dans le sens de la longueur.



2. Couvrez d'une enveloppe de plastique et étiquetez pour la vente.